

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (1996). Memperbaiki Pola makan Mencegah Kanker. <http://www.tripod.com>
- Anonim. (2001). *Fat Replacers: Food Ingredients For Healthy Eating*. [http://www.fda.gov/fdac/reatures/696\\_fat.html](http://www.fda.gov/fdac/reatures/696_fat.html).
- Anonim. (2002). Di Balik Guruhnya Minyak Goreng: Jelantah, merangsang Kanker Kolon. <http://www.pikiran-rakyat.com>
- Anonim. (2002). Healthtips. <http://www.cbn.net.id>
- Firdaus. M, Harjono dan Argo B.D. (2001). Penyerapan Minyak Pada *Frech Fries*. <http://www.litbang.com>.
- Gasperz, V. (1998). Statistical Process Control Penerapan Teknik – teknik Statistikal dalam Manajemen Bisnis Total. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Hadiwiyoto,S. (1997). Hasil Perikanan: Manfaat dan Keamanannya serta Implikasinya Pada Kesehatan; Suatu Ulasan Ditinjau dari Sisi Teknologi Pengolahan dan Lingkungan. Seminar Keamanan Pangan dalam Perspektif Lingkungan, Teknologi dan Industri. Fakultas Teknologi Pertanian Univesitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Irawan, A. (1994).Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri: Usaha Perikanan dan Mengomersilakan Hasil Sampingnya. Aneka. Solo.
- Ketaren N.S. (1986). Lemak Minyak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Laconi, D.V. (1995). *Fundamentals of Professional Food Preparation: A Laboratory Text Workbook*. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Lawson, H.(1995). *Food Oil and Fats Technology Utilization and Nutrition*. Chapman and Hall Publishing Company. New York.
- Moeljanto. (1992). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Montgomery,D.C. (1996). Pengantar Pengendalian Kualitas Statistik. Gadjah mada Univerity Press. Yogyakarta.
- Muchtadi, D. (2003). Lemak Baik Untuk Tubuh. <http://www.indohalal.com>. 5 Juli 2003.
- Peranginangin, R, Nurul Haq, Hari E.I dan Suparno. (1994). Pengaruh Berbagai Kondisi Pemasakan Terhadap Mutu Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan 78:20-26.
- Piggot, G.M. & B.W Tucker. (1990). *Seafood Effect of Technology on Nutrition*. Marcel Dekker Inc. New York.

Potter, N.N & J.H Hotchkiss. (1995). Food Science. Chapman and Hall Publishing Company. New York.

Puspita, Th. (1997). Pengaruh Cara Pengolahan Ikan Cakalang Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Organoleptik Ikan Kayu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Rossel, J.B, (2001). *Frying*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England.

Sadili, D et.al. (1992). Manajemen dan Pemasaran Ikan Nila Produksi Budidaya Keramba di Rawa, Jawa tengah. Buletin Penelitian Perikanan Darat. II/1 Januari 119-127.

Salunke, D.K; J.K Chawan: R.N Adsule & S.S Kadam. (1998). *World Oilseeds: Chemistry, Technology and Utilization*. Van Nostrand. Reinhold. New York

Sediaoetomo, A.D. (2000). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid 1. Dian Rakyat. Jakarta.

Shahidi, F, Chi tang Ho & Nguyen Van Chuyen. (1998). *Process Induced Chemical Changes in Food Advances in Experimental Medicine and Biology*. Vol 434. Plenum Press. New York.

Sharma S.K, Steven J, Mulvarey, Shyed S.W & Rizvi. (2000). *Food Process Engineering Theory and Laboratory Experiments*. A John Wiley & Sons Inc. publications. New York.

Sudarmadji S, B. Haryono & Suhardi. (1996). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sugiarto. (1986). Teknik Pembenihan Ikan Mujahir dan Nila. Simplex. Jakarta.

Suparno, R. Peranginangin, Nurul H & H.E Irianto, (1994). Pengaruh Berbagai Kondisi Pemasakan Terhadap Mutu Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan No 78, Hal 21 - 26.

Suyanto R, (2001). Nila. Penebar Swadaya. Jakarta.

Winarno, F.G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Zaitsev, V, I.Kesevetter, Lagunov, L. Minder & Podsev. (1969). *Fish Curing and Processing*. MIR Publisher. Moscow.